Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020

(Publicada no DOU nº 195, de 9 de outubro de 2020)

Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

A **Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, no uso das atribuições que lhe confere o art. 15, III e IV aliado ao art. 7º, III e IV, da Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e ao art. 53, VII, §§ 1º e 3º do Regimento Interno aprovado pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC n° 255, de 10 de dezembro de 2018, em reunião realizada em 7 de outubro de 2020, resolve:

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Parágrafo único. Esta Instrução Normativa se aplica de maneira complementar à Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.

Art. 2º O Anexo I define a lista de alimentos cuja declaração da tabela de informação nutricional é voluntária, desde que atendidos aos requisitos estabelecidos na Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 2020.

Art. 3º O Anexo II define os valores diários de referência (VDR) para fins de rotulagem nutricional dos alimentos em geral.

Art. 4º O Anexo III define as regras para arredondamento e para expressão das quantidades na tabela de informação nutricional.

Art. 5º O Anexo IV define as quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes e sua forma de expressão na tabela de informação nutricional.

Art. 6º O Anexo V define o tamanho das porções dos alimentos para fins de declaração da rotulagem nutricional.

Art. 7º O Anexo VI define as regras para arredondamento e para expressão do número de porções na tabela de informação nutricional.

Art. 8º O Anexo VII define os tipos de utensílios domésticos e suas capacidades para declaração da medida caseira dos alimentos na tabela de informação nutricional.

Art. 9º O Anexo VIII define os VDR para fins de rotulagem nutricional dos alimentos para fins especiais não contemplados no § 6º do art. 8º da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 2020, que tenham indicação para grupos populacionais específicos no seu rótulo e dos suplementos alimentares.

Art. 10. O Anexo IX define os modelos para declaração da tabela de informação nutricional.

Art. 11. O Anexo X define os requisitos específicos para formatação da declaração simplificada da informação nutricional.

Art. 12. O Anexo XI define os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos e as respectivas abreviações, ordem, indentação e unidades de medida para declaração da tabela de informação nutricional.

Art. 13. O Anexo XII define os requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional.

Art. 14. O Anexo XIII define o modelo linear de declaração da tabela de informação nutricional.

Art. 15. O Anexo XIV define os requisitos específicos para formatação do modelo linear de declaração da tabela de informação nutricional.

Art. 16. O Anexo XV define os limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal.

Art. 17. O Anexo XVI define a lista de alimentos cuja declaração da rotulagem nutricional frontal é vedada.

Art. 18. O Anexo XVII define os modelos para declaração da rotulagem nutricional frontal.

Art. 19. O Anexo XVIII define as regras para formatação da rotulagem nutricional frontal.

Art. 20. O Anexo XIX define os termos autorizados para declaração de alegações nutricionais.

Art. 21. O Anexo XX define os critérios de composição e de rotulagem que devem ser atendidos para declaração de alegações nutricionais.

Art. 22. O Anexo XXI define o perfil de aminoácidos para declaração de alegações nutricionais de proteínas.

Art. 23. O Anexo XXII define os fatores de conversão para determinação do valor energético dos alimentos.

Art. 24. O Anexo XXIII define os fatores de conversão de nutrientes para determinação do valor nutricional dos alimentos.

Art. 25. Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 24 (vinte e quatro) meses de sua publicação.

ANTONIO BARRA TORRES

Diretor-Presidente Substituto

ANEXO I
LISTA DE ALIMENTOS CUJA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL É VOLUNTÁRIA, DESDE QUE ATENDIDOS OS REQUISITOS ESTABELECIDOS NA RESOLUÇÃO - RDC Nº 429, de 2020.

1. Alimentos em embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm^2.
2. Alimentos embalados nos pontos de venda a pedido do consumidor.
3. Alimentos embalados que sejam preparados ou fracionados e comercializados no próprio estabelecimento.
4. Bebidas alcoólicas.
5. Gelo destinado ao consumo humano.
6. Especiarias, café, erva-mate e espécies vegetais para o preparo de chás, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
7. Vinagres, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
8. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
9. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional significativo ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.

ANEXO II
VDR PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS EM GERAL.

Constituintes	VDR (unidade)
Valor energético	2.000 kcal
Carboidratos	300 g
Açúcares adicionados	50 g
Proteínas	50 g
Gorduras totais	65 g
Gorduras saturadas	20 g
Gorduras trans	2 g
Gorduras monoinsaturadas	20 g
Gorduras poli-insaturadas	20 g
Ômega 6	18 g
Ômega 3	4.000 mg
Colesterol	300 mg

Fibras alimentares	25 g
Sódio	2.000 mg
Vitamina A	800 µg de RAE
Vitamina D	15 µg
Vitamina E	15 mg
Vitamina K	120 µg
Vitamina C	100 mg
Tiamina	1,2 mg
Riboflavina	1,2 mg
Niacina	15 mg de NE
Vitamina B6	1,3 mg
Biotina	30 µg
Ácido fólico	400 µg de DFE
Ácido pantotênico	5 mg
Vitamina B12	2,4 µg
Cálcio	1.000 mg
Cloreto	2.300 mg
Cobre	900 µg
Cromo	35 µg
Ferro	14 mg
Flúor	4 mg
Fósforo	700 mg
Iodo	150 µg
Magnésio	420 mg
Manganês	3 mg
Molibdênio	45 µg
Potássio	3.500 mg
Selênio	60 µg
Zinco	11 mg
Colina	550 mg

ANEXO III
REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DAS QUANTIDADES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Faixa das quantidades nutricionais	Regras para arredondamento das quantidades nutricionais	Forma de expressão das quantidades nutricionais
Valores maiores ou iguais a 10.	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro. Quando a primeira casa decimal for maior ou igual 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	Declarar os valores em números inteiros.
Valores menores que 10 e maiores ou iguais a 1.	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	Quando a primeira casa decimal for 0, declarar os valores em números inteiros. Para os demais casos, declarar os valores com um dígito decimal.
Valores menores do que 1 expressos em gramas (g).	Quando a segunda casa decimal for menor que 5, manter a primeira casa decimal inalterada. Quando a segunda casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a primeira casa decimal para cima em 1 unidade.	Declarar os valores com um dígito decimal.
Valores menores do que 1 expressos em miligramas (mg) ou microgramas (µg).	Quando a terceira casa decimal for menor que 5, manter a segunda casa decimal inalterada. Quando a terceira casa decimal for maior ou igual a 5, arredondar a segunda casa decimal para cima em 1 unidade.	Quando a segunda casa decimal for 0, declarar os valores com um dígito decimal. Para os demais casos, declarar os valores com dois dígitos decimais.

ANEXO IV
QUANTIDADES NÃO SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO E DE NUTRIENTES E SUA FORMA DE EXPRESSÃO NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Constituintes	Quantidades não significativas	Condições das quantidades não significativas no produto	Forma de expressão dos valores não significativos
Valor energético	Menor ou igual a 4 kcal.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas na porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Carboidratos	Menor ou igual a 0,5 g.	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas na porção; e (2) com quantidades não significativas de açúcares totais expressas como zero; e (3) sem outro carboidrato declarado com valor diferente de zero.	0
		Demais alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) com quantidades não significativas de açúcares totais por 100 g ou 100 ml e por porção expressas como zero; e (3) sem outro carboidrato declarado com valor diferente de zero.	0

		No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	
Açúcares totais	Menor ou igual a 0,5 g.	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas na porção; e (2) sem açúcares adicionados; e (3) sem outro açúcar declarado com valor diferente de zero.	0
		Demais alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) sem açúcares adicionados; e (3) sem outro açúcar declarado com valor diferente de zero. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Açúcares adicionados	Sem açúcares adicionados.	Produto atende aos critérios estabelecidos para o atributo nutricional sem adição de açúcares definidos no Anexo XX desta Instrução Normativa.	0
Lactose	Menor ou igual a 0,1 g.	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas por porção do produto pronto para o consumo; e (2) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml do produto tal como exposto à venda.	0
		Alimentos para fins especiais para	0

		dietas com restrição de lactose com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo.	
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml do alimento tal como exposto à venda. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Proteínas	Menor ou igual a 0,5 g.	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas na porção; e (2) sem aminoácido naturalmente presente nas proteínas declarado com valor diferente de zero.	0
		Demais alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) sem aminoácido naturalmente presente nas proteínas declarado com valor diferente de zero. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Gorduras totais	Menor ou igual a 0,5 g.	Suplementos alimentares: (1) com quantidades não significativas por porção; e (2) com quantidades não significativas de gorduras saturadas expressas como	0

		zero; e (3) com quantidades não significativas de gorduras trans expressas como zero; e (4) sem outra gordura, incluindo colesterol, declarada com valor diferente de zero.	
		Demais alimentos: (1) com quantidades não significativas por 100 g ou 100 ml e por porção; e (2) com quantidades não significativas de gorduras saturadas por 100 g ou 100 ml e por porção expressas como zero; e (3) com quantidades não significativas de gorduras trans por 100 g ou 100 ml e por porção expressas como zero; e (4) sem outra gordura, incluindo colesterol, declarada com valor diferente de zero. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Gorduras saturadas	Menor ou igual a 0,1 g.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme	0

		instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	
Gorduras trans	Menor ou igual a 0,1 g.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Colesterol	Menor ou igual a 5 mg.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0
Fibras alimentares	Menor ou igual a 0,5 g.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml	0

		do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	
Sódio	Menor ou igual a 5 mg.	Suplementos alimentares com quantidades não significativas por porção.	0
		Demais alimentos com quantidades não significativas por 100 g ou ml e por porção. No caso dos alimentos que requerem preparo com adição de outros ingredientes, utilizar 100 g ou 100 ml do alimento pronto para o consumo, considerando o valor nutricional dos ingredientes adicionados, conforme instruções de preparo indicadas pelo fabricante no rótulo.	0

ANEXO V
TAMANHO DAS PORÇÕES DOS ALIMENTOS PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL.

Grupo I: Produtos de panificação, cereais, leguminosas, raízes, tubérculos e seus derivados (Valor energético médio da porção é 150 kcal).		
Produtos	**Tamanho das porções (g ou ml)**	**Medidas caseiras sugeridas**
Amidos e féculas	20	Colheres de sopa
Arroz cru	50	Xícaras
Aveia em flocos sem outros ingredientes	30	Colheres de sopa
Barra de cereais com até 10% de gordura	30	Unidades
Batata, mandioca e outros tubérculos, cozidos em água embalada à vácuo	150	Unidades ou xícara
Batata e mandioca pré-frita congelada	85	Unidades ou xícaras
Produtos à base de tubérculos e cereais pré-fritos ou congelados	85	Unidades
Biscoito salgados, integrais e grissines	30	Unidades

Bolos, todos os tipos sem recheio	60	Fatia ou fração
Canjica (grão cru)	50	Xícaras
Cereal matinal pesando até 45 g por xícara	30	Xícaras
Cereal matinal pesando mais do que 45 g por xícara	40	Xícaras
Cereais integrais crus	45	Xícaras
Farinhas de cereais e tubérculos, todos os tipos	50	Xícaras
Farelo de cereais e germe de trigo	10	Colheres de sopa
Farinha láctea	30	Colheres de sopa
Farofa pronta	35	Colheres de sopa
Massa alimentícia seca	80	Pratos ou xícaras
Massa desidratada com recheio	70	Pratos ou xícaras
Massas frescas com e sem recheios	100	Pratos ou xícaras
Pães embalados fatiados ou não, com ou sem recheio	50	Unidades ou fatias
Pães embalados de consumo individual, chipa paraguaia	50	Unidades
Pão doce sem frutas	40	Unidades
Pão croissant, outros produtos de panificação, salgados ou doces sem recheio	40	Unidades
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados com recheio e massas para pães	40	Unidades ou fatias
Pão de batata, pão de queijo e outros resfriados e congelados sem recheio, chipa paraguaia	50	Unidades ou fatias
Pipoca	25	Xícaras
Torradas	30	Unidades
Tofu	40	Fatias
Trigo para quibe e proteína texturizada de soja	50	Xícaras
Leguminosas secas, todas	60	Xícaras
Pós para preparar flans e sobremesas	Quantidade suficiente para preparar 120 g	Colheres de sopa
Sagu	30	Colheres de sopa
Massas para pasteis e panquecas	30	Unidades
Massa para tortas salgadas	30	Frações
Massa para pizza	40	Fatias
Farinha de rosca	30	Colheres de sopa
Preparações a base de soja tipo: milanesa, almondegas e hambúrguer)	80	Unidades
Mistura para sopa paraguaia y chipaguazú	Quantidade suficiente para preparar 150 g	Fatias

Pré-mistura para preparar bori-bori	Quantidade suficiente para preparar 80 g	Colheres de sopa
Pré-mistura para preparar chipa paraguaia e mbeyu e outros pães	Quantidade suficiente para preparar 50 g	Colheres de sopa
Preparado desidratados para purês de tubérculos	Quantidade suficiente para 150 g	Colheres de sopa ou xícaras
Pós para preparar bolos e tortas	Quantidade suficiente para preparar 60 g	Colheres de sopa
Grupo II: Verduras, hortaliças e conservas vegetais (Valor energético médio da porção é 30 kcal).		
Produtos	**Tamanho das porções (g ou ml)**	**Medidas caseiras sugeridas**
Concentrado de vegetais triplo (extrato)	30	Colheres de sopa
Concentrado de vegetais	15	Colheres de sopa
Purê ou polpa de vegetais, incluindo tomate	60	Colheres de sopa
Molho de tomate ou a base de tomate e outros vegetais	60	Colheres de sopa
Picles e alcaparras	15	Colheres de sopa
Sucos de vegetais, frutas e sojas	200	Copos
Vegetais desidratados em conserva (tomate seco)	40	Colheres de sopa
Vegetais desidratados para sopa	40	Colheres de sopa
Vegetais desidratados para purê	Quantidade suficiente para preparar 150 g	Colheres de sopa
Vegetais em conserva (alcachofra, aspargo, cogumelos, pimentão, pepino e palmito) em salmoura, vinagre e azeite	50	Unidades ou xícaras
Jardineira e outras conservas de vegetais e legumes (cenouras, ervilhas, milho, tomate pelado e outros)	130	Xícaras
Vegetais empanados	80	Unidades
Grupo III: Frutas, sucos, néctares e refrescos de frutas (Valor energético médio da porção é 70 kcal).		
Produtos	**Tamanho das porções (g ou ml)**	**Medidas caseiras sugeridas**
Polpa de frutas para refresco, sucos concentrados de frutas e desidratados	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Polpa de frutas para sobremesas	50	Colheres de sopa
Suco, néctar e bebidas de frutas	200	Copos

Frutas desidratadas (peras, pêssegos, abacaxi, ameixas, partes comestíveis)	50	Unidades ou colheres de sopa
Uva passa	30	Colheres de sopa
Fruta em conserva, incluindo salada de frutas	140	Unidades ou colheres de sopa
Grupo IV: Leites e derivados (Valor energético médio da porção é 125 kcal).		
Produtos	**Tamanho das porções (g ou ml)**	**Medidas caseiras sugeridas**
Bebida láctea	200	Copos
Leites fermentados, iogurte, todos os tipos	200	Copos
Leite fluido, todos os tipos	200	Copos
Leite evaporado	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Queijo ralado	10	Colheres de sopa
Queijo cottage, ricota desnatado, queijo minas, requeijão desnatado e petit-suisse	50	Colheres de sopa
Outros queijos (ricota, semiduros, branco, requeijão, queijo cremoso, fundidos e em pasta)	30	Colheres de sopa ou fatias
Leite em pó	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Sobremesas lácteas	120	Unidades ou xícaras
Pós para preparar sobremesas lácteas	Quantidade suficiente para preparar 120 g	Colheres de sopa
Pós para preparar sorvetes	Quantidade suficiente para preparar 50 g	Colheres de sopa
Grupo V: Carnes e ovos (Valor energético médio da porção é 125 kcal).		
Produtos	**Tamanho das porções (g ou ml)**	**Medidas caseiras sugeridas**
Almôndegas a base de carnes	80	Unidades
Anchovas em conserva	15	Colheres de sopa
Apresuntado e corned beef	30	Fatias
Atum, sardinha, pescado, mariscos, outros peixes em conserva com ou sem molhos	60	Unidades ou colheres de sopa
Caviar	10	Colheres de chá
Charque	30	Frações ou pratos
Hambúrguer a base de carnes	80	Unidades
Linguiça, salsicha, todos os tipos	50	Unidades ou

		frações
Kani-kama	20	Unidades ou colheres de sopa
Preparações de carnes temperados, defumadas, cozidas ou não	100	Unidades
Preparações de carnes com farinhas ou empanadas	130	Unidades
Embutidos, fiambre e presunto	40	Unidades ou fatias
Peito de peru, blanquet	60	Unidades ou fatias
Patês (presunto, fígado e bacon etc)	10	Colheres de chá
Ovo	x gramas	Unidades
Grupo VI: Óleos, gorduras e sementes oleaginosas (Valor energético médio da porção é 100 kcal).		
Produtos	**Tamanho das porções (g ou ml)**	**Medidas caseiras sugeridas**
Óleos vegetais, todos os tipos	13	Colheres de sopa
Azeitona	20	Unidades
Bacon em pedaços - defumado ou fresco	10	Fatias
Banha e gorduras animais	10	Colheres de sopa
Gordura vegetal	10	Colheres de sopa
Maionese e molhos a base de maionese	12	Colheres de sopa
Manteiga, margarina e similares	10	Colheres de sopa
Molhos para saladas a base de óleo (todos os tipos)	13	Colheres de sopa
Chantilly	20	Colheres de sopa
Creme de leite	15	Colheres de sopa
Leite de coco	15	Colheres de sopa
Coco ralado	12	Colheres de chá
Sementes oleaginosas (misturados, cortados, picados, inteiros)	15	Colheres de sopa
Grupo VII: Açúcares e produtos com energia proveniente de carboidratos e gorduras (Valor energético médio da porção é 100 kcal).		
Produtos	**Tamanho das porções (g ou ml)**	**Medidas caseiras sugeridas**
Açúcar, todos os tipos	5	Colheres de chá
Achocolatado em pó, pós com base de cacau, chocolate em pó e cacau em pó	20	Colheres de sopa

Doces em corte (goiaba, marmelo, figo, batata etc)	40	Fatias
Doces em pasta (abóbora, goiaba, leite, banana, mocotó)	20	Colheres de sopa
Geleias diversas	20	Colheres de sopa
Glicose de milho, mel, melado, cobertura de frutas, leite condensado e outros xaropes (cassis, groselha, framboesa, amora, guaraná etc)	20	Colheres de sopa
Pó para gelatina	Quantidade suficiente para preparar 120	Colheres de sopa
Sobremesa de gelatina pronta	120	Unidades
Frutas inteiras em conserva para adornos (cereja maraschino, framboesa)	20	Unidades
Balas, pirulitos e pastilhas	20	Unidades
Goma de mascar	3	Unidades
Chocolates, bombons e similares	25	Unidades ou frações
Confeitos de chocolate e drageados em geral	25	Unidades ou colheres de sopa
Sorvetes de massa	60 g ou 130 ml	Bolas ou unidades
Sorvetes individuais	60 g ou 130 ml	Unidades
Barra de cereais com mais de 10% de gorduras, torrones, pé de moleque e paçoca	20	Unidades ou frações
Bebidas não alcoólicas, carbonadas ou não (chás, bebidas à base de soja e refrigerantes)	200	Xícaras ou copos
Pós para preparo de refresco	Quantidade suficiente para preparar 200 ml	Colheres de sopa
Biscoito doce, com ou sem recheio	30	Unidades
Brownies e alfajores	40	Unidades
Frutas cristalizadas	30	Unidades ou colheres de sopa
Panetone	80	Unidades ou fatias
Bolo com frutas	60	Unidades ou fatias
Bolos e similares com recheio ou cobertura	60	Unidades ou fatias
Pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio ou cobertura	40	Unidades

Snacks a base de cereais e farinhas para petisco	25	Xícaras
Mistura para preparo de docinho, cobertura para bolos, tortas e sorvetes etc	20	Colheres de sopa
Grupo VIII: Molhos, temperos prontos, caldos, sopas, pratos semiprontos ou prontos para consumo e bebidas alcoólicas.		
Produtos	**Tamanho das porções (g ou ml)**	**Medidas caseiras sugeridas**
Caldo (carne, galinha, legumes etc) e pós para sopa incluindo (bori-bori, pirá caldo, shoyo)	Quantidade suficiente para 250 ml	Unidades, colheres de sopa ou frações
Catchup e mostarda	12	Colheres de sopa
Molhos a base de soja ou vinagre	x gramas	Colheres de sopa
Molhos a base de produtos lácteos ou caldos	x gramas	Colheres de sopa
Pós para preparar molhos	Quantidade suficiente para preparar 2 colheres de sopa	Colheres de sopa
Misso	20	Colheres de sopa
Missoshiro	Quantidade suficiente para 200 ml	Colheres de sopa
Extrato de soja	30	Colheres de sopa
Pratos preparados prontos e semipronto não incluídos em outros itens da tabela	100	Unidades ou frações
Tempero completos	5	Colheres de chá
Bebidas alcoólicas	Quantidade equivalente a 10 g de etanol	Unidades ou copos

ANEXO VI
REGRAS PARA ARREDONDAMENTO E PARA EXPRESSÃO DO NÚMERO DE PORÇÕES NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Números de porções na embalagem	Regras para arredondamento das porções	Forma de expressão das porções
Embalagens com 3 ou mais porções inteiras.	Não se aplica.	Porções por embalagem: (números inteiros).
Embalagens com mais de 2 porções não inteiras.	Quando a primeira casa decimal for menor que 5, manter o número inteiro. Quando a primeira casa decimal for maior ou igual 5, arredondar o número inteiro para cima em 1 unidade.	Porções por embalagem: Cerca de (números inteiros).

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO VII
TIPOS DE UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS E SUAS CAPACIDADES PARA DECLARAÇÃO DA MEDIDA CASEIRA DOS ALIMENTOS NA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Tipos de utensílios domésticos	Capacidades
Xícara de chá	200 cm^3 ou ml
Copo	200 cm^3 ou ml
Colher de sopa	10 cm^3 ou ml
Colher de chá	5 cm^3 ou ml
Prato raso	22 cm de diâmetro
Prato fundo	250 cm^3 ou ml

ANEXO VIII
VDR PARA FINS DE ROTULAGEM NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS NÃO CONTEMPLADOS NO § 6º DO ART. 8º DA RESOLUÇÃO - RDC Nº 429, DE 2020, QUE TENHAM INDICAÇÃO PARA GRUPOS POPULACIONAIS ESPECÍFICOS NO SEU RÓTULO E DOS SUPLEMENTOS ALIMENTARES.

Constituintes	Unidades	0 a 6 meses	7 a 11 meses	1 a 3 anos	4 a 8 anos	9 a 18 anos	≥ 19 anos	Gestantes	Lactantes
Valor energético	kcal	550	700	1.000	1.500	2.500	2.000	2.300	2.600
Carboidratos	g	60	95	150	225	375	300	345	360
Açúcares adicionados	g	-	-	25	35	60	50	55	65
Proteínas	g	9	11	25	35	60	50	55	65
Gorduras totais	g	30	27	33	50	80	65	75	85
Gorduras saturadas	g	-	-	11	16	27	20	25	28
Gorduras trans	g	-	-	1	1,5	2,5	2	2,5	2,5
Gorduras monoinsaturadas	g	-	-	11	16	27	20	25	28
Gorduras poli-insaturadas	g	-	-	11	16	27	20	25	28
Ômega 6	g	-	-	9	13	22	18	20	23
Ômega 3	mg	-	-	2.000	3.000	5.000	4.000	5.000	5.000
Colesterol	mg	-	-	300	300	300	300	300	300
Fibras alimentares	g	-	-	19	25	38	25	28	29
Sódio	mg	120	370	1.000	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000

Vitamina A	µg de RAE	400	500	300	400	900	800	770	1.300
Vitamina D	µg	10	10	15	15	15	15	15	15
Vitamina E	mg	4	5	6	7	15	15	15	15
Vitamina K	µg	2	2,5	30	55	75	120	90	90
Vitamina C	mg	40	50	15	25	75	100	85	120
Tiamina	mg	0,2	0,3	0,5	0,6	1,2	1,2	1,4	1,4
Riboflavina	mg	0,3	0,4	0,5	0,6	1,3	1,2	1,4	1,6
Niacina	mg de NE	2	4	6	8	16	15	18	17
Vitamina B6	mg	0,1	0,3	0,5	0,6	1,3	1,3	1,9	2
Biotina	µg	5	6	8	12	25	30	30	35
Ácido fólico	µg de DFE	65	80	150	200	400	400	600	500
Ácido pantotênico	mg	1,7	1,8	2	3	5	5	6	7
Vitamina B12	µg	0,4	0,5	0,9	1,2	2,4	2,4	2,6	2,8
Cálcio	mg	200	260	700	1.000	1.300	1.000	1.300	1.300
Cloreto	mg	180	570	1.500	1.900	2.300	2.300	2.300	2.300
Cobre	µg	200	220	340	440	890	900	1.000	1.300
Cromo	µg	0,2	5,5	11	15	35	35	30	45
Ferro	mg	0,27	11	7	10	15	14	27	10
Flúor	mg	0,01	0,5	0,7	1	3	4	3	3
Fósforo	mg	100	275	460	500	1.250	700	1.250	1.250
Iodo	µg	110	130	90	90	150	150	220	290
Magnésio	mg	30	75	80	130	410	420	400	360
Manganês	mg	0,003	0,6	1,2	1,5	2,2	3	2	2,6
Molibdênio	µg	2	3	17	22	43	45	5	50
Potássio	mg	400	700	3.000	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500
Selênio	µg	15	20	20	30	55	60	60	70
Zinco	mg	2	3	3	5	11	11	12	13
Colina	mg	125	150	200	250	550	550	450	550

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO IX
MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

1. Modelo vertical

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções Porção: 000 g (medida caseira)			
	100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

2. Modelo horizontal

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml (medida caseira)	Valor energético (kcal)			
	Carboidratos (g)			
	Açúcares totais (g)			
	Açúcares adicionados (g)			
	Proteínas (g)			
	Gorduras totais (g)			
	Gorduras saturadas (g)			
	Gorduras trans (g)			
	Fibras alimentares (g)			
	Sódio (mg)			

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

3. Modelo vertical quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL							
Porções por embalagem: 000 porções ● Porção: 000 g (medida caseira)							
	100 g	000 g	%VD*		100 g	000 g	%VD*
Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
Proteínas (g)				Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.							

4. Modelo horizontal quebrado

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 ml	000 ml	%VD*		100 ml	000 ml	%VD*
Porções por emb.: 000 ● Porção: 000 ml (medida caseira)	Valor energético (kcal)				Gorduras totais (g)			
	Carboidratos (g)				Gorduras saturadas (g)			
	Açúcares totais (g)				Gorduras trans (g)			
	Açúcares adicionados (g)				Fibras alimentares (g)			
	Proteínas (g)				Sódio (mg)			
	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.							

5. Modelo agregado:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Produto 1 Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml			Produto 2 Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml			Produto 3 Porções por emb.: 000 Porção: 000 ml		
	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*	100 ml	000 ml	%VD*
Valor energético (kcal)									
Carboidratos (g)									
Açúcares totais (g)									
Açúcares adicionados (g)									
Proteínas (g)									
Gorduras totais (g)									
Gorduras saturadas (g)									
Gorduras trans (g)									
Fibras alimentares (g)									
Sódio (mg)									
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.									

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO X
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

1. DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DE VALOR ENERGÉTICO E NUTRIENTES, EXCETO MINERAIS E VITAMINAS		
Parâmetro	**Requisito para formatação**	
Modelo de referência	Aplicável aos modelos definidos no Anexo IX.	
Localização da informação	Abaixo da última linha de grade.	
Linha de separação	Inclusão de linha separando a declaração simplificada do texto imediatamente abaixo.	
Texto para declaração simplificada	Não contém quantidades significativas de (acrescentar nomes dos constituintes presentes em quantidades não significativas).	
Tipografia do texto	**Formatação Padrão**	**Formatação Reduzida**
	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: regular. Corpo: 8 pt. Alinhamento: à esquerda.	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: regular. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
2. DECLARAÇÃO SIMPLIFICADA DE MINERAIS E VITAMINAS		
Parâmetro	**Requisito para formatação**	
Modelo de referência	Aplicável aos modelos definidos no Anexo IX.	
Localização da informação	Abaixo da última linha de grade ou da declaração simplificada de valor energético e nutrientes, quando esta informação estiver presente.	
Linha de separação	Inclusão de linha separando a declaração simplificada de minerais da declaração simplificada de vitaminas. Inclusão de linha separando a declaração simplificada de vitaminas da nota de rodapé.	
Forma de declaração de minerais	**MINERAIS.** Por 100 g (**Porção**, %VD): Cálcio 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Cloreto 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Cobre 00 µg (**00 µg**, 0%) ● Cromo 00 µg (**00 µg**, 0%) ● Ferro 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Flúor 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Fósforo 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Iodo 00 µg(**00 µg**, 0%) ● Magnésio 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Manganês 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Molibdênio 00 µg (**00 µg**, 0%) ● Potássio 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Selênio 00 µg (**00 µg**, 0%) ● Zinco 00 mg (**00 mg**, 0%).	
Forma de declaração de vitaminas	**VITAMINAS.** Por 100 g (**Porção**, %VD): Vitamina A 00 µg (**00 µg** 0%) ● Vitamina D 00 µg (**00 µg**, 0%) ● Vitamina E 00	

	mg (**00 mg**, 0%) ● Vitamina K 00 µg (**00 µg**, 0%) ● Vitamina C 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Vitamina B1 00 mg (**00 mg**, X%) ● Vitamina B2 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Vitamina B3 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Vitamina B5 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Vitamina B6 00 mg (**00 mg**, 0%) ● Vitamina B7 00 µg (**00 µg**, 0%) ● Vitamina B9 00 µg (**00 µg**, 0%) ● Vitamina B12 00 µg (**00 µg**, 0%).	
Símbolo separador	Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: Black Circle.	
Tipografia do texto	**Formatação Padrão**	**Formatação Reduzida**
Tipografia das palavras "MINERAIS" e "VITAMINAS"	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 8 pt. Alinhamento: à esquerda.	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
Tipografia dos nomes e valores dos minerais e vitaminas	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento: à esquerda.	Tipo de fonte: mesmo tipo usado para declaração das demais informações. Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.

ANEXO XI
NOMES DOS CONSTITUINTES OU SEUS NOMES ALTERNATIVOS E AS RESPECTIVAS ABREVIAÇÕES, ORDEM, INDENTAÇÃO E UNIDADES DE MEDIDA PARA DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Nomes e ordem dos constituintes	Nomes alternativos	Abreviações	Indentação	Unidades de medidas
Valor energético			Não se aplica	kcal
Carboidratos			Não se aplica	g
Açúcares totais			Primeiro nível	g
Açúcares adicionados		Aç adicionados	Segundo nível	g
Nomes de			Segundo	g

dissacarídeos específicos			nível	
Nomes de monossacarídeos específicos			Segundo nível	g
Poliois totais			Primeiro nível	g
Nomes de poliois específicos			Segundo nível	g
Nomes de outros carboidratos específicos			Primeiro nível	g
Proteínas			Não se aplica	g
Nomes de aminoácidos específicos			Primeiro nível	mg
Gorduras totais			Não se aplica	g
Gorduras saturadas		Gord saturadas	Primeiro nível	g
Gorduras trans		Gord trans	Primeiro nível	g
Gorduras monoinsaturadas		Gord monoinsaturadas	Primeiro nível	g
Ômega 9			Segundo nível	g
Ácido oleico			Terceiro nível	g
Gorduras poli-insaturadas		Gord poli-insaturadas	Primeiro nível	g
Ômega 6			Segundo nível	g
Ácido linoleico		Ac linoleico	Terceiro nível	g
Ácido araquidônico	ARA	Ac araquidônico	Terceiro nível	g
Ômega 3			Segundo nível	mg
Ácido linolênico		Ac linolênico	Terceiro nível	mg

Ácido eicosapentaenoico	EPA	Ac eicosapentaenoico	Terceiro nível	mg
Ácido docosaexaenoico	DHA	Ac docosaexaenoico	Terceiro nível	mg
Colesterol			Primeiro nível	mg
Fibras alimentares	Fibras		Não se aplica	g
Nomes de fibras alimentares específicas			Primeiro nível	g
Sódio			Não se aplica	mg
Vitamina A		Vit A	Não se aplica	µg
Vitamina D		Vit D	Não se aplica	µg
Vitamina E		Vit E	Não se aplica	mg
Vitamina K		Vit K	Não se aplica	µg
Vitamina C		Vit C	Não se aplica	mg
Vitamina B1	Tiamina	Vit B1	Não se aplica	mg
Vitamina B2	Riboflavina	Vit B2	Não se aplica	mg
Vitamina B3	Niacina	Vit B3	Não se aplica	mg
Vitamina B5	Ácido pantotênico	Vit B5 ou Ac pantotênico	Não se aplica	mg
Vitamina B6	Piridoxina	Vit B6	Não se aplica	mg
Vitamina B7	Biotina	Vit B7	Não se aplica	µg
Vitamina B9	Ácido fólico	Vit B9 ou Ac fólico	Não se aplica	µg
Vitamina B12	Cianocobalamina	Vit B12	Não se aplica	µg
Cálcio			Não se aplica	mg

Cloreto			Não se aplica	mg
Cobre			Não se aplica	µg
Cromo			Não se aplica	µg
Ferro			Não se aplica	mg
Flúor			Não se aplica	mg
Fósforo			Não se aplica	mg
Iodo			Não se aplica	µg
Magnésio			Não se aplica	mg
Manganês			Não se aplica	mg
Molibdênio			Não se aplica	µg
Potássio			Não se aplica	mg
Selênio			Não se aplica	µg
Zinco			Não se aplica	mg
Colina			Não se aplica	mg
Taurina			Não se aplica	mg
Nucleotídeos			Não se aplica	mg
Nomes das substâncias bioativas específicas			Não se aplica	g, mg ou µg

Ministério da Saúde - MS
Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

ANEXO XII
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Parâmetros de formatação	**Requisitos para formatação**	
Altura das linhas na grade interna	Todas as linhas devem ter mesma altura.	
Indentação	Referência: letra "n", em caixa baixa, com mesmo tipo de fonte e corpo tipográfico usado para o nome dos constituintes. Primeiro nível: recuo igual "n". Segundo nível: recuo igual a "nn". Terceiro nível: recuo igual a "nnn".	
Símbolo separador dos subtítulos (modelo vertical quebrado)	Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: Black Circle.	
Tipografia e alinhamento	**Formatação Padrão**	**Formatação Reduzida**
Tipos de fonte	Arial Helvetica	Arial Helvetica Arial Narrow Helvetica Condensed
Tipografia do título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL"	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 10 pt. Alinhamento: centralizado.	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 8 pt. Alinhamento: centralizado.
Tipografia dos subtítulos: "Porções por embalagem:" e "Porção: Xg ou ml (medida caseira)"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento: centralizado	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: centralizado.
Tipografia dos títulos das colunas: "100g", "Xg ou ml" e "%VD*"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia do nome dos constituintes	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal:	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal:

	à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.	à esquerda. Alinhamento vertical: centralizado.
Tipografia dos valores nutricionais	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 8 pt. Alinhamento horizontal e vertical: centralizado.
Tipografia da nota de rodapé: “*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.”	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.
Tipografia da nota de rodapé: “**No alimento pronto para o consumo.”	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.

ANEXO XIII
MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 000 porções • Porção: 000 g (medida caseira)

Por 100 g (**00 g**, %VC*): Valor energético 000 kcal (**00 kcal**, 0%) • Carboidratos 00 g (**00 g**, 0%), dos quais: Açúcares totais 00 g (**00 g**, 0%), Açúcares adcionados 00 g (**00 g**, 0%) • Proteínas 00 g (**00 g**, 0%) • Gorduras totais 00 g (**00 g**, 0%), das quais: Gorduras saturadas 00 g (**00 g**, 0%), Gorduras trans 00 g (**00 g**, 0%) • Fibra alimentar 00 g (**00 g**, 0%) • Sódio 00 g (**00 g**, 0%).

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

ANEXO XIV
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DO MODELO LINEAR DE DECLARAÇÃO DA TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.

Parâmetros de formatação	Requisitos para formatação
Tipos de fonte	Arial Helvetica Arial Narrow Helvetica Condensed
Tipografia do título "INFORMAÇÃO NUTRICIONAL"	Estilo: negrito (bold), caixa alta. Corpo: 8 pt. Alinhamento: à esquerda.
Tipografia dos subtítulos: "Porções por embalagem:" e "Porção: Xg ou ml (medida caseira)"	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
Símbolo separador dos subtítulos e dos constituintes sem identação.	Fonte: texto normal. Subconjunto: Formas geométricas. Nome: Black Circle.
Tipografia da base de declaração: "Por 100 g ou ml (**Porção**, % VD*):"	Estilo: combinação de regular e negrito (bold) e de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
Tipografia do nome dos constituintes	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
Tipografia dos valores nutricionais em 100 g, na porção e do % VD	Estilo: combinação de regular e negrito (bold) e de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento: à esquerda.
Tipografia da nota de rodapé: "*Percentual de valores diários fornecidos pela porção."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Corpo: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.
Tipografia da nota de rodapé: "**No alimento pronto para o consumo."	Estilo: regular, combinação de caixa alta e baixa. Tamanho da fonte: 6 pt. Alinhamento horizontal: à esquerda.

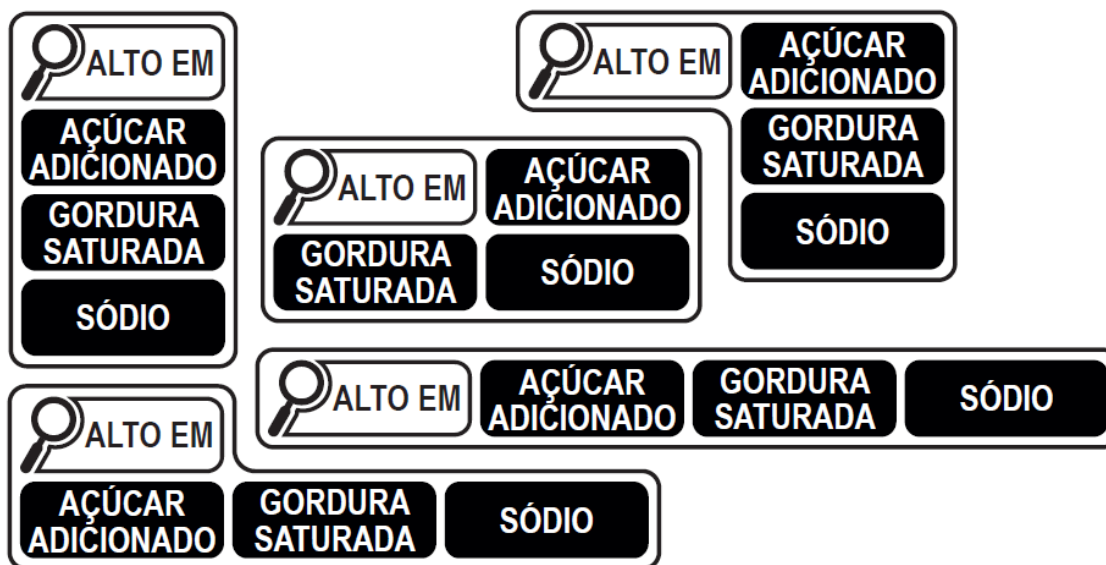
ANEXO XV
LIMITES DE AÇÚCARES ADICIONADOS, GORDURAS SATURADAS E SÓDIO PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.

Nutrientes	Alimentos sólidos ou semissólidos	Alimentos líquidos
Açúcares adicionados	Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.
Gorduras saturadas	Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento.
Sódio	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento.

ANEXO XVI
LISTA DE ALIMENTOS CUJA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL É VEDADA.

1. Frutas, hortaliças, leguminosas, tubérculos, cereais, nozes, castanhas, sementes e cogumelos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
2. Farinhas, desde que não sejam adicionadas de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
3. Carnes e pescados embalados, refrigerados ou congelados, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
4. Ovos, desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
5. Leites fermentados, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.
6. Queijos, desde que não sejam adicionados de ingredientes opcionais que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio ao produto, conforme Anexo IV desta Instrução Normativa.

7. Leites de todas as espécies de animais mamíferos.
8. Leite em pó.
9. Azeite de oliva e outros óleos vegetais, prensados a frio ou refinados.
10. Sal destinado ao consumo humano.
11. Fórmulas infantis.
12. Fórmulas para nutrição enteral.
13. Alimentos para controle de peso.
14. Suplementos alimentares.
15. Bebidas alcoólicas.
16. Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial.
17. Produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação.
18. Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

ANEXO XVII
MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.

1. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.

2. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados e gorduras saturadas sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.

3. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.

4. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.

5. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.

6. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de gorduras saturadas sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.

7. Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa.

ANEXO XVIII
REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA FORMATAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.

1. Posicionamento e relações de tamanho, espessura e distância	
Medidas de referência	Y: equivale a altura da letra “A”, no texto “ALTO EM”. Z: equivale a largura da letra “I” no texto “SÓDIO”.
Borda externa	Espessura : 1Z. Dotada de cantos arredondados.
Margem interna	2Z.
Distanciamento entre os blocos informativos	2Z.
Módulo do título e dos nutrientes	Altura: 3Y. Largura: 8Y. Dotados de cantos arredondados.
Posicionamento da lupa	Posição: Lateral esquerda do bloco informativo “ALTO EM”. Distância da borda do bloco informativo “ALTO EM”: 1Z. Inclinação: 30 graus. Altura: 3Y.

Tamanho do cabo da lupa	Comprimento: 1,3Y. Espessura: 2,6Z. Dotado de bordas arredondadas.		
Tamanho do elemento circular da lupa	Diâmetro: 1,7Y. Espessura: 1,4Z. Altura do elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa: 1,2Z.		
Elemento de conexão entre o cabo e a circunferência da lupa	Comprimento: 1,2Z. Espessura: 1,5Z.		
2. Tipografia e alinhamento			
Tipos de fonte	Arial Narrow		
Tipografia do bloco informativo “ALTO EM”	Cor da fonte: preto, em fundo branco. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical: centralizado . Alinhamento horizontal: texto iniciado a uma distância 2Y da borda direita.		
Tipografia do bloco informativo “AÇÚCAR ADICIONADO”, “GORDURA SATURADA” e “SÓDIO"	Cor da fonte: branca, em fundo preto. Estilo: negrito (bold), caixa alta. Alinhamento vertical e horizontal: centralizado.		
3. Tamanho da fonte			
3.1 - Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35 cm^2 até 100 cm^2			
Tamanho da fonte	Mínimo		Máximo
	Não se aplica.		9 pontos.
3.2 - Embalagens com área de painel principal maior que 100 cm^2			
Tamanho da fonte	Mínimo		Máximo
	9 pontos.		15 pontos.
4. Percentual de ocupação rotulagem nutricional frontal			
4.1 - Embalagens com área de painel principal igual ou maior que 35 cm^2 até 100 cm^2			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	3,5%	5,25%	7%
4.2 - Embalagens com área de painel principal maior que 100 cm^2			
Quantidade de blocos informativos	2 blocos	3 blocos	4 blocos
Percentual de ocupação	2%	3%	4%

ANEXO XIX
TERMOS AUTORIZADOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS.

Atributos nutricionais	Termos autorizados para alegações nutricionais
Baixo	baixo em..., pouco..., baixo teor de..., leve em...
Muito baixo	muito baixo em...
Não contém	não contém..., livre de…, zero (0 ou 0%)…, sem..., isento de…
Sem adição de	sem adição de..., zero adição de..., sem .... adicionado
Alto conteúdo	alto conteúdo em..., rico em…, alto teor…
Fonte	Fonte de…, com…, contém...
Reduzido	reduzido em…, menos…, menor teor de…, light em…
Aumentado	aumentado em…, mais…

ANEXO XX
CRITÉRIOS DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM QUE DEVEM SER ATENDIDOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS.

1. Valor energético		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Não contém	Máximo de 4 kcal por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso.	Os termos calorias, quilocalorias ou kcal podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético.
Baixo	Máximo de 40 kcal por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 40 kcal por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.	Os termos calorias, quilocalorias ou kcal podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético.
Reduzido	Redução mínima de 25%; e	Os termos calorias, quilocalorias ou kcal

	O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em valor energético.	podem ser utilizados em substituição à expressão valor energético.
2. Açúcares		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Não contém	Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Nenhum açúcar é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.	Caso o alimento tenha adição de açúcares ou de ingredientes com açúcares, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte e nota: “(*) fornece quantidades não significativas de açúcares”; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Baixo	O produto não pode ter quantidades de açúcares adicionados iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Máximo de 5 g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

	Máximo de 5 g por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.	
Sem adição de	O alimento não contém açúcares adicionados; e O alimento não contém ingredientes que contenham açúcares adicionados; e O alimento não contém ingredientes que contenham naturalmente açúcares e que sejam adicionados aos alimentos como substitutos dos açúcares para fornecer sabor doce; e Não é utilizado nenhum meio durante o processamento, tal como o uso de enzimas, que possa aumentar o conteúdo de açúcares no produto final.	Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém açúcares, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “contém açúcares próprios dos ingredientes”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Reduzido	O produto não pode ter quantidades de açúcares adicionados iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Redução mínima de 25%; e A diferença absoluta em relação ao alimento de referência deve	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

	ser no mínimo 5 g de açúcares por porção de referência.	
3. Lactose		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Não contém	Máximo de 0,1 g por 100 g ou ml do produto tal como exposto à venda.	A quantidade de galactose deve ser declarada na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa.
4. Gorduras totais		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Não contém	Máximo de 0,5 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumpre com os critérios para os atributos nutricionais não contém gorduras saturadas, gorduras trans, colesterol; e Nenhum tipo de gordura é declarado com valores superiores a zero na tabela de informação nutricional.	Caso o alimento tenha adição gorduras, óleos ou de ingredientes com gorduras, deve ser inserido um asterisco após seu nome que faça referência depois da lista de ingredientes a seguinte nota: “(*) fornece quantidades não significativas de gorduras”; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Baixo	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do

	Máximo de 3 g por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 3 g por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.	rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Sem adição de	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e O alimento não contém gorduras ou óleos de origem animal ou vegetal adicionados; e O alimento não contém manteiga, margarina e cremes vegetais adicionados; e	Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém gorduras, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "contém gordura própria dos ingredientes", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
	O alimento não contém creme de leite e derivados adicionados; e O alimento não contém ingredientes contenham os ingredientes anteriores	

	adicionados.	
Reduzido	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Redução mínima de 25% no conteúdo de gorduras totais; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras totais.	Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em valor energético, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
5. Gorduras saturadas		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Não contém	Máximo de 0,1 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; ou No caso de leites desnatados, fermentados desnatados e queijos desnatados, máximo de 0,2 g por porção de referência; e	
	Cumpre com os critérios para o atributo nutricional não contém gorduras trans.	
Baixo	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa,	

	exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 1,5 g da soma de gorduras saturadas e trans por 50 g ou ml, para porções referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumpre com os critérios para o atributo nutricional não contém gorduras trans; e Máximo de 10% do valor energético total do alimento proveniente de gorduras saturadas.	
Reduzido	O produto não pode ter quantidades de gorduras saturadas iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa;	

	e Redução mínima de 25%; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas. A redução não deve resultar em um aumento das quantidades de ácidos graxos trans; e A energia proveniente de gorduras saturadas não representa mais de 10% do valor energético total do alimento.	
6. Gorduras trans		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Não contém	Máximo de 0,1 g por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumpre com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas.	
7. Colesterol		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Não contém	Máximo de 5 mg por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumpre com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa.

Baixo	Máximo de 20 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 20 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; e Cumpre com os critérios para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa.
Reduzido	Redução mínima de 25%; e O alimento atende às condições estabelecidas para o atributo nutricional baixo em gorduras saturadas; e O alimento de referência não atende aos critérios para o atributo nutricional baixo em colesterol.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa.
8. Sódio		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Não contém	Máximo de 5 mg por porção de referência, por 100 g ou ml e por embalagem individual, quando for o caso.	
Muito baixo	O produto não pode ter quantidades de sódio iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e	

	Máximo de 40 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 40 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.	
Baixo	O produto não pode ter quantidades de sódio iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Máximo de 80 mg por porção de referência, para porções maiores que 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso; ou Máximo de 80 mg por 50 g ou ml, para porções de referência menores ou iguais a 30 g ou ml, e por embalagem individual, quando for o caso.	
Reduzido	O produto não pode ter quantidades de sódio iguais ou superiores aos limites definidos no Anexo XV desta Instrução Normativa, exceto quando se tratar de categoria excetuada no Anexo XVI desta Instrução Normativa; e Redução mínima de 25%; e O alimento de referência não atende aos critérios para o	

	atributo nutricional baixo em sódio.	
9. Sal		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Sem adição de	O alimento não contém sal (cloreto de sódio) adicionado; e O alimento não contém outros sais de sódio adicionados; e O alimento não contém ingredientes que tenham sais de sódio adicionados; e O alimento de referência contém sal (cloreto de sódio) ou outro sal de sódio adicionado.	O produto não pode ter declaração de rotulagem nutricional frontal de sódio. Caso o alimento não atenda aos critérios para o atributo nutricional não contém sódio, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “contém sódio próprio dos ingredientes”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
10. Ácidos graxos ômega 3		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Fonte	Mínimo de 300 mg de ácido alfa-linolênico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; ou Mínimo de 40 mg da soma de EPA e DHA por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 3, ácidos linolênico, EPA e DHA e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.

Alto conteúdo	Mínimo de 600 mg de ácido alfa-linolênico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; ou Mínimo de 80 mg da soma de EPA e DHA por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 3, ácidos linolênico, EPA e DHA e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
11. Ácidos graxos ômega 6		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Fonte	Mínimo de 1,5 g de ácido linoleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoleico; e Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido linoleico.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 6, e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Alto conteúdo	Mínimo de 3 g de ácido linoleico por porção de referência e por embalagem individual quando	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, poli-insaturadas, ômega 6, e colesterol devem ser

	for o caso; e Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo linoleico; e Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido linoleico.	declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
12. Ácidos graxos ômega 9		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Fonte	Mínimo de 2 g de ácido oleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo oleico; e Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido oleico.	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, ômega 9, poli-insaturadas, e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta Instrução Normativa; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase "Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas", com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
Alto conteúdo	Mínimo de 4 g de ácido oleico por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e	As quantidades de gorduras monoinsaturadas, ômega 9, poli-insaturadas, e colesterol devem ser declaradas na tabela de informação nutricional, conforme Anexo XI desta

	Mínimo de 45% dos ácidos graxos presentes no alimento correspondem ao ácido graxo oleico; e Mais de 20% do valor energético total do alimento proveniente de ácido oleico.	Instrução Normativa; e Caso o alimento não atenda aos critérios para os atributos nutricionais baixo ou reduzido em gorduras saturadas, deve ser declarada junto à alegação nutricional a frase “Este não é um alimento baixo ou reduzido em gorduras saturadas”, com o mesmo tipo de letra da alegação nutricional, com pelo menos 50% do seu tamanho, de cor contrastante ao fundo do rótulo e que garanta a visibilidade e a legibilidade da informação.
13. Proteínas		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Fonte	Mínimo de 10% do VDR de proteínas definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI desta Instrução Normativa.	
Alto conteúdo	Mínimo de 20% do VDR de proteínas definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso; e As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI desta Instrução Normativa.	

Aumentado	Aumento mínimo de 25%; e O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte de proteína; e As quantidades de aminoácidos essenciais da proteína adicionada atendem ao definido no Anexo XXI desta Instrução Normativa.	
14. Fibras alimentares		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Fonte	Mínimo de 10% do VDR de fibras alimentares definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas.
Alto conteúdo	Mínimo de 20% do VDR de fibras alimentares definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas.
Aumentado	Aumento mínimo de 25%; e O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte de fibras alimentares.	Não podem ser declaradas alegações nutricionais para fibras alimentares específicas.
15. Vitaminas e minerais		
Atributos nutricionais	**Critérios de composição**	**Critérios de rotulagem**
Fonte	Mínimo de 15% do VDR da respectiva vitamina ou mineral definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem	

	individual quando for o caso.	
Alto conteúdo	Mínimo de 30% do VDR da respectiva vitamina ou mineral definido no Anexo II desta Instrução Normativa por porção de referência e por embalagem individual quando for o caso.	
Aumentado	Aumento mínimo de 25%; e O alimento de referência atende aos critérios para o atributo nutricional fonte da vitamina ou mineral objeto da alegação.	

ANEXO XXI
PERFIL DE AMINOÁCIDOS PARA DECLARAÇÃO DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS DE PROTEÍNA.

Aminoácidos	Composição de Referência (miligrama de aminoácido por grama de proteína).
Histidina	15
Isoleucina	30
Leucina	59
Lisina	45
Metionina e cisteína	22
Fenilalanina e tirosina	38
Treonina	23
Triptofano	6
Valina	39

ANEXO XXII
FATORES DE CONVERSÃO PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR ENERGÉTICO DOS ALIMENTOS.

Nutrientes	Fator de conversão (kcal/g)
Carboidratos, exceto poliois	4
Proteínas	4
Gorduras	9

Álcool (etanol)	7
Ácidos orgânicos	3
Lactitol	2
Xilitol	2,4
Maltitol	2,1
Sorbitol	2,6
Manitol	1,6
Eritritol	0
Isomalte	2
Tagatose	3
Fibras alimentares solúveis, exceto polidextrose	2
Polidextrose	1

ANEXO XXIII
FATORES DE CONVERSÃO DE NUTRIENTES PARA DETERMINAÇÃO DO VALOR NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS.

Nutrientes	Fatores de conversão
Vitamina A	1 µg de equivalente de atividade de retinol (RAE) = 3,33 UI de vitamina A = 1 µg de retinol = 12 µg de betacaroteno = 24 µg de outros carotenoides provitamina A.
Vitamina D	1 µg de colecalciferol = 40 UI de vitamina D.
Vitamina E	1 mg de alfa-tocoferol = 1 mg de d-alfa tocoferol (natural) = 2 mg de alfa tocoferol sintético = 1,49 UI
Niacina	1 mg de niacina equivalente (NE) = 1 mg de niacina = 60 mg de triptofano.
Ácido fólico	1 µg de folato dietético equivalente (DFE) = 1 µg de folato naturalmente presente no alimento = 0,6 µg de ácido fólico = 0,6 µg de L-metilfolato de suplemento.
Proteínas	Quando determinado pelo método Kjeldahl, aplicar a fórmula "Proteína = conteúdo total de nitrogênio x fator", utilizando os seguintes fatores: (1) 6,25, para proteínas de soja e de milho; (2) 5,75, para outras proteínas vegetais; (3) 6,38, para proteínas lácteas; e (4) 6,25, para proteínas da carne ou misturas de proteínas.